# Fudge à la vanille, mangue et piment

## Produits Bresc utilisés

Bresc Purée de piments rouges 450g

## Ingrédients

Ingrédients

- 500 g de glace vanille
- 100 g de sauce au caramel (voir recette)
- 50 g de coulis de mangue (voir recette)
- 100 g d'amandes et noix de Para dorées et salées
- cubes d'ananas et brownie

Pour la sauce au caramel

- 300 g de sucre
- 1 dl de rhum brun
- 20 g de purée de piment rouge Bresc
- 200 g d'ananas
- beurre pour la cuisson
- 1 dl de jus d'ananas
- Pour le coulis de mangue :
- 2 mangues très mûres
- 100 g de sucre
- 15 g de purée de piment rouge Bresc

## Méthode de préparation

Nettoyer les mangues pour le coulis. Réduire les mangues en purée avec le sucre et la purée de piment. Tamiser si vous voulez.
Pour la sauce au caramel, faire chauffer une casserole et faire fondre le beurre. Faire cuire l'ananas, ajouter le sucre et laisser caraméliser. Déglacer avec le rhum et le jus d'ananas et faire cuire jusqu'à cuisson complète. Réduire en purée avec la purée de piment. Tamiser si vous voulez. Laisser ramollir légèrement la crème glacée à la vanille et mélanger les ingrédients à la spatule. Ne pas trop remuer et remettre pendant quelques heures au congélateur.